Fábrica de Quesos **QUESOS REVILLA, S.L.** (Pol. Ind. Campo de Aviación I, parc. 38 – Coreses - Zamora)	FICHA TECNICA	Revisión: 0
	QUESO PURO DE OVEJA D.O.	07/04/15

FICHA DEL PRODUCTO

1. Definición del producto.	QUESO PURO DE OVEJA D.O.
2. Composición (Ingredientes).	- Leche cruda de oveja Churra y Castellana - Fermentos - Cuajo - Sal - Conservantes: E-252 y E-1105 (derivado del **huevo**)
3.- Características organoléptico - químicas.	-Color marfil amarillento, olor fuerte, sabor intenso -Humedad 30.4%, Grasa 37.3%, Proteína 3.6%, Calorías 438 kcal
4. Tratamientos aplicados.	Coagulación enzimática, Desuerado, Moldeado Prensado, Salado, Oreo, Maduración (mínimo **6 meses**) Nº R.G.S.A.: 15.000261ZA
5. Descripción del envase y embalaje	Los quesos tienen un peso neto de 3 kg. Aproximadamente. Se envasan en: cajas de cartón: 2 unidades ó 4 unidades cajas de madera: 6 unidades Sale al mercado con la garantía de origen, materializada en los precintos numerados del Consejo Regulador.
6. Métodos de conservación y almacenamiento.	En refrigeración, entre 4ºC y 8ºC
7. Condiciones de distribución y transporte.	Se transporta en vehículos con refrigeración, entre 4ºC y 8ºC
8. Etiquetado	R.D. 1334/1999 y Reglamento (UE) 1169/2011. PLATERIA En las etiquetas comerciales figura la mencionada Denominación de Origen "Queso Zamorano". Este producto va provisto de precintos numerados colocados de forma que no permita una nueva utilización de los mismos.
9. Vida útil del producto	Más de 24 meses Descripción del lote: año - día - mes de fabricación.

USO ESPERADO POR EL CONSUMIDOR <u>Instrucciones para el consumidor sobre conservación</u>

Almacenamiento en el hogar.	En refrigeración, entre 4ºC y 8ºC
Modo de empleo.	Consumir directamente. Se recomienda servir a temperatura ambiente con lo que el sabor y aroma del producto se mostrará en toda su intensidad. **No consumir la corteza (contiene colorantes y conservantes E-202 y E-235)**
Consumidor tipo.	<u>Población general.</u> <u>Uso restringido</u> ➢ Deberán **evitar su consumo** las personas alérgicas al huevo ➢ **Deberán limitar o moderar su consumo** aquellas personas que tengan alteraciones en el metabolismo de los lípidos (como puede ser el colesterol alto). ➢ **Deberán limitar o moderar su consumo** aquellas personas que tengan hipertensión ➢ **Deberán limitar o moderar su consumo** aquellas personas que tengan intolerancia a la lactosa. ➢ Deben tomar **precauciones las personas alérgicas** a alguno de los ingredientes de este producto.